



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

ZENCEFİLLİ KURABIYE

- 1 adet pudra şekeri
- 0.5 su bardağı sıvı sana
- 1 paket kabartma tozu
- 1 su bardağı kepek un
- 1 tatlı kaşığı zencefil
- 1 çay kaşığı dövülmüş karanfil
- 1 su bardağı un
- 1 su bardağı yoğurt
- 1 çay kaşığı tarçın

Derin bir kabın içine unu, kepek ununu, Sıvı Sana'yı, yoğurdu, pudra şekerini, zencefili, tarçını ve kabartma tozunu koyup iyice karıştırıp, yoğurun. Hamurdan ceviz parçası büyüklüğünde parçalar koparıp, yuvarlayın. Şekil verdiğiniz kurabiyeleri Sıvı Sana ile yağladığınız tepsiye dizip, üzerlerine tane karanfil batırın. Kurabiyeleri önceden 185 derecede ısıttığınız fırında üzeri pembeleşinceye kadar pişirin. Kurabiyeler ılıdıktan sonra üzerine bir süzgeç yardımı ile pudra şekeri serpip, servis edin.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 29.11.2022